



Bratapfelaufbau

Zutaten für 1 Portion:

- 1 Großer Apfel
- 1 Portion Mandelade
- Zimt, frische Vanille

Bratapfelaufbau

Zubereitung:

1. Mandeln und Sonnenblumenkerne über Nacht einweichen.
2. Am anderen Tag pürieren und mit Zimt und Vanillemark würzen.
3. Apfel waschen, entkernen und klein schneiden (Genius Gemüseschneider).
4. Die Apfelstücke in eine kleine Auflaufform füllen.
5. Die Mandelade über den geschnittenen Apfel streichen und ca. 25–30 Minuten bei 175 °C im Backofen backen.



Guten Appetit!